



Ariël

Disney
PRINCESS

DIEP IN DE ZEE CUPCAKES

Waan je diep in de zee met Ariël en haar vrienden door deze glinsterende schelpcupcakes te maken.

Stappen

1. Doe de cupcake vormpjes in de muffinvorm.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C, of 160 °C voor een heteluchtoven.
3. Doe de boter en suiker in de mengkom en klop het geheel met de elektrische mixer tot het mengsel licht en luchtig is.
4. Breek het ei en was je handen voordat je het vanille-extract aan het mengsel toevoegt en mengt.
5. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en meng tot een glad en net gemengd geheel. Pas op dat je niet te lang doorgaat met mengen.
6. Voeg de melk toe en meng het geheel met een houten lepel tot een beslag.
7. Verdeel het beslag gelijkmatig over de cupcake vormpjes en zet de muffinvorm in de voorverwarmde oven. Bak de muffins gedurende 18-22 minuten.
8. Prik met een vork in een van de cupcakes om te kijken of hij gaar is.
9. Laat de cupcakes afkoelen terwijl je de botercrème maakt.
10. Meng alle ingrediënten voor de botercrème in een schone kom.
11. Plaats het spuitmondje in de spuitzak en schep de botercrème in de zak. Masseer eventuele luchtballen eruit.
12. Spuit de botercrème in 4-5 schelpvormige, wervelende lijnen, strooi er een beetje eetbare glitter overheen en leg er als laatste een eetbare parel op voor het serveren!

• Maakt 6 cupcakes •

Ingrediënten

Voor de cupcakes
75 gram ongezoeten
roomboter

75 gram lichte
basterdsuiker

1 groot ei

75 gram zelfrijzend
bakmeel

2 theelepels volle melk

Voor de botercrème
70 gram ongezoeten
roomboter, zacht

140 gram poedersuiker

2 theelepels volle melk

1/2 theelepels vanille
extract

3 druppels paarse
voedselkleurstof

1/2 theelepel eetbare
glitter
Suikerparels

Benodigdheden

Cupcake vormpjes
Open stermondstuk
Spuitzak
Mengkom
Elektrische handmixer
Muffin vorm

Tip

Vereist toezicht van een
volwassene.

Verander de kleur van de
botercrème door andere
voedingskleurstoffen toe
te voegen. Probeer rood
of turquoise, zoals Ariël's
haar of staart!

